

Pietra Viva

“Nella Valled'Itria, a sud dell'altopiano delle Murge pugliesi, la famiglia Spalluto produce, da quattro generazioni, dall'uva Verdeca, questo vino dal colore giallo paglierino e dai toni floreali. Questa lunga tradizione ed il vino che ne scaturisce sono oggi il simbolo di una comunità e dell'impegno dei suoi giovani nel perpetrarli.”

La Verdeca è un vitigno a bacca bianca autoctono della Puglia, la provenienza più probabile è quella greca o portoghese considerando le similitudini con l'Alvarinho portoghese. La Verdeca prende il suo nome dai riflessi verdolini sia dell'uva che del vino. Nella Valle d'Itria, la valle dei Trulli, esprime al meglio le sue caratteristiche, ovvero acidità e mineralità dovuta ai terreni calcarei ed ottima escursione termica. Pietra Viva è il frutto di una lunga tradizione contadina associata alla passione nella riscoperta dei giovani della famiglia Spalluto. La vinificazione viene svolta in purezza. Il suo colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il suo profumo di bouquet intenso, delicato e floreale, il sapore asciutto e fresco, rendono questo vino particolarmente indicato come aperitivo o ad accompagnare piatti a base pesce, crostacei e frutti di mare.



Denominazione	Pietra Viva Valle d'Itria IGP Verdeca
Produttore	Trulli il Castagno S.n.c. di Spalluto Giorgio Strada Noci 315bis, 74015 Martina Franca (TA) www.trullilcastagno.com trulli.ilcastagno@gmail.com
Dati Agronomici	vitigni utilizzati: Verdeca (100%) zona ubicazione vigneti: Puglia – colline della Valle d'Itria, Martina Franca (TA) altitudine: 350 mt. s.l.m. tipo di suolo: eluviale calcareo – argilloso
Dati enologici	vendemmia: raccolta e selezione manuale vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto e fermentazione a bassa temperatura affinamento: acciaio 4 mesi resa di uva in vino: 60 % estratto secco: 23,0 g/l acidità totale: 6,5 g/l pH: 3,20 zuccheri residui: 2,5 g/l alcol svolto: 12% vol
Caratteristiche organolettiche	colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini profumo: bouquet intenso, delicato, floreale sapore: gusto asciutto, fresco, pieno
Altri dati	abbinamenti: indicato per aperitivi e per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. temperatura di servizio: 10°-12°C conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore formati disponibili: bottiglia lt. 0,750